

广西14个地市旅游网:

南宁 | 柳州 | 桂林 | 玉林 | 钦州 | 北海 | 防城港 | 梧州 | 贵港 | 崇左 | 来宾 | 百色 | 河池 | 贺州



广西旅游在线
HTTP://WWW.GXTA.GOV.CN



[简体中文] [繁体中文] [English] [日本語] [Viêt] 账号:

密码:

登录

注册

[旅游政务](#)
[旅游资讯](#)
[旅游服务](#)
[返回首页](#)[办事指南](#)[在线投诉](#)[大篷车论坛](#)
[旅游局简介](#)
[旅游质监](#)
[在线调查](#)
[行业管理](#)
[市场开发](#)
[规划发展](#)
[法规标准](#)
[旅游统计](#)
[教育培训](#)
[行业协会](#)
[招商引资](#)
[酒店联盟](#)
你的位置: [网站首页](#) > [旅游市场营销](#)

酒店餐饮产品的设计与营销

发布人: 程大兴 信息来源: 侯兵 发布日期: 2004-3-30 15:23:59 引用

[字体: 缩小 正常 放大 | 双击自动滚屏]

请选择合适的字体颜色: [选择颜色](#)

在餐饮产品的设计与开发上,一种普遍的现象是产品创新在认识和手段上还缺乏科学理性的态度,很难跳出固有的思维。一些酒店也在感慨,自己时刻都在关注餐饮市场需求变化,注重新式菜品的研制和推广,但就是很难产生显著的经营效益。如何有效避免餐饮产品设计与开发中的误区,切实提高产品设计与创新效益,需要我们正视现状,兼顾产品设计与开发中的各类要素。

一、产品设计的多元组合要素,菜品创新不能等同于花样翻新

餐饮产品是一个各类经营要素的有机组合,通常包括实物产品形式、餐饮经营环境和气氛、餐饮服务特色和水平、产品销售形式等四方面内容。所以,在新产品的设计与开发上,要考虑到这些因素,一味地注重其中的某个环节而忽视其他内容,便会影响到新产品设计与开发的整体运作。酒店高质量的餐饮服务和就餐环境是其在餐饮业中竞争的有力武器,需要改进的是企业在产品推广上的营销思路和策略。这一点恰恰被一些酒店所忽视,外延文化跟不上,餐饮产品内涵的拓展便无从谈起。

而作为餐饮产品设计与开发中的核心部分,菜品创新一直是酒店餐饮不遗余力的主攻点。但究竟如何创新,应该遵循怎样的原则,餐饮从业人员中鲜有能说出个道道来。事实上,菜品创新是多种因素的组合,要兼顾到菜品的色、香、味、形、器、质等基本属性,同时要考虑到新原料的开发运用、原料组配创新、营养功效配比平衡、投入市场后的发展潜力等生产经营要素。

二、营造自身的个性和特色,丰富产品手段和方法

餐饮新产品通常包括三种基本类型,其一是全新的产品,由于新原料的开发使用往往要经历一个较长的时期,这类产品较为少见。其二是改进的产品,在原有的产品上进行改良,例如在原料搭配、菜点口味以及色泽、形状和烹制工艺上进行改进。这是目前餐饮业所谓创新菜点的主体。其三是引进的产品,也就是克隆复制他人的产品,这是一种餐饮业普遍采用的方法。由于现阶段的餐饮产品很少有专利权,一旦何种风味菜点经营成功,跟随者就会蜂拥而至,照抄照搬。虽然这种方法缺乏自己的特色,但却具备了成本低、风险小的优势。

各类餐饮形式在产品特征上流于平庸的现状使得餐饮产品日益同质化,市场上多的是千篇一律的经营面孔、换汤不换药的经营招数。在这种状态下,不浮躁、静下心来进行餐饮产品设计开发,着力打造产品特色和企业个性便成为重中之重。百年老字号全聚德在一个多世纪的风雨洗礼中始终将新产品的设计和适时地推向市场作为企业发展中的主线,实施差异化连锁的“小蓝鲸”在不同产品特色的分店中都会不定期推出新产品,丰富自身的经营项目,完善产品的供应体系。这类做法都可以给酒店餐饮经营带来不少启发。新产品的设计要注重新原料的开发利用,注重尚未被注意的普通原料的利用。即便是这样的条件很难创造,也要有针对性地注重异地特产原料的使用,同类原料的特色品种、上乘品种的选用。一些有实力的企业完全可以将古菜点的设计开发作为产品更新的主要手段,这些古菜点并不是被历史和市场所淘汰,而是一类宝贵资源逐渐被遗忘了。同样,西式餐饮中的一些新式烹饪技法和原料利用方法都可以融入到中餐产品的制作过程中,中西合璧的优势将会是产品创新的另一种有效手段。

三、系统论证产品创新方案,找准适宜的市场切入时机

分析一些重视餐饮产品开发却难以产生理想效益的酒店,一个重要原因就是急功近利,方案欠筛选、切入市场时机把握不准往往是产品创新难以实现经营初衷的根源。

首先就产品的设计方案而言,先是要充分了解创意阶段的市场信息和顾客需求情况,掌握最新的一手资料,在此基础上采取“走出去请进来”、集思广益的做法进行多种方案的构想。然后是在这些成功率较低的粗线条设想中确定开发的品种或更新改造的方案。再后来才是在形成新产品概念的基础上进行试制和设计。产品创意是餐饮企业从自身角度去考虑,而产品概念则是指餐饮企业站在消费者的立场上看待产品。企业要根据消费者的需求把产品创意发展成为产品概念,将产品概念通过文字、图画描述或用实物等形式展示给消费者,观察他们的反映。接下来就进入了产品的试销阶段,可以通过推荐品尝的方式征求顾客的意见,或者将试制的菜点制成即时性菜单进行销售。所以说,一种新产品设计方案的出炉通常会经过这一系统程序。

其次在产品营销上要把握新产品导入市场的时机。餐饮产品在其生命周期各个阶段的特点是不同的。在导入市场之前,首先就要分析市场中该产品是否已经出现,出现了又是一种什么样的销售状态,自己的产品能否在这种态势下脱颖而出。就拿一些季节性原料而言,如果都是在其生长时令里使用,那么显然在产品特色和利润空间上没有任何优势,如果是反季节反时令使用则就有可能实现理想的效果。

四、产品设计和营销体系是创新思想、资金投入和相关措施的有机结合

当前不少酒店都将产品创新的任务落在厨房工作人员身上,往往都会采取一些激励性措施来提高厨师的创新能力,出新品的速度和频率都在不断加快。但围绕着产品创新的手段和条件上则支持不够,用于新产品研制的资

热门图片



广西旅游大篷车引领旅



加强广西旅游宣传促销

热点推荐

[旅游散客市场状况分析](#)
[国内外旅游局在旅游品牌营](#)
[广西旅游大篷车引领旅游创](#)
[奥运旅游大餐究竟啥滋味?](#)
[酒店餐饮产品的设计与营销](#)
[加强广西旅游宣传促销之我](#)
[大型活动旅游效益最大化战](#)

相关资讯

相关景点

金投入不足。从企业的长远发展考虑，在新产品的研制和开发上投入一些必要的人力、财力和物力，这本身就是一种有丰厚回报的投资行为。

在产品创新过程中，企业更要兼顾到实现创新效益的各种要素。在整个产品的设计和开发过程中，研制成功一道新菜品只是一种先导铺垫，创造效益更多的是要进行有效的市场推销，餐饮营销就被提到重要的议事日程上来，这一点恰恰是被众多经营者忽视的。开发新产品的骨干力量不再仅仅是企业的生产技术人员，一支水平过硬的营销队伍同样不可或缺，这两类人员必须紧密地配合才能完成开发工作。重视产品的设计和开发，酒店不仅仅要重视厨师创新能力的发挥，同样也要培养出一批合格的餐饮销售人员，这样才能形成完善的产品研发和推广体系。

我要咨询 **我要评论** (以下网友留言只代表其个人观点，不代表本站的观点或立场)

每页显示数量: 05 10 20

排序方式:

总记录数(0), 总页数 (0):

[关于我们](#) | [网站地图](#) | [服务条款](#) | [广告服务](#) | [免责声明](#) | [法律顾问](#) | [联系电话](#)

主办单位: 中国广西壮族自治区旅游局 [[广西旅游官方门户网站](#)]

技术支持与保障: 广西旅游信息中心

Copyright © GXTA.gov.cn 2002 - 2008. All Rights Reserved

未经授权禁止转载、摘编、复制或建立镜像. 如有违反, 追究法律责任



看不到Flash, 请下载插件

桂ICP备05006832号 网警:4501200370号

[Player8.5 For IE](#) [For FireFox](#)